

TAGUNGSPAUSCHALEN

Die Preise verstehen sich pro Person und sind inklusive Service & Equipment (Leihware wird separat berechnet).

PAUSCHALE SCHLOSSPLATZ

- Kaffeepause vormittags mit Kaffee – und Teestation, Teegebäck
- Mittagessen der Kategorie A
z.B. Kartoffel-Laucheintopf
- Kaffeepause nachmittags mit Kaffee- und Teestation, Teegebäck
- Inklusive Mineralwasser unbegrenzt

Preis pro Person 19,00 €

Halbtagespauschale (bis oder ab Mittagessen) pro Person 14,50 €

Die Preise verstehen sich zuzüglich 7% Mehrwertsteuer

PAUSCHALE MAX-EYTH-SEE

- Kaffeepause vormittags mit Kaffee – und Teestation und einem Pausensnack nach Wunsch (Auswahl im Anhang)
- Mittagessen vom Büffet der Kategorie B
z.B. Geschmelzte Maultaschen mit Kartoffelsalat und einem Dessert
- Kaffeepause nachmittags mit Kaffee- und Teestation und einem Pausensnack nach Wunsch (Auswahl im Anhang)
- Inklusive Mineralwasser, Orangen- und Apfelsaft unbegrenzt

Preis pro Person 22,50 €

Halbtagespauschale (bis oder ab Mittagessen) pro Person 16,00 €

Die Preise verstehen sich zuzüglich 7% Mehrwertsteuer

PAUSCHALE BÄRENSCHLÖSSLE

- Kaffeepause vormittags mit Kaffee – und Teestation und zweierlei Pausensnacks nach Wunsch (Auswahl im Anhang)
- Mittagessen vom Büffet der Kategorie C
z.B. Putenrahmgulasch mit frischen Steinchampignons und Spätzle, dazu Salatbüffet ODER ein Dessert
- Kaffeepause nachmittags mit Kaffee- und Teestation und zweierlei Pausensnacks nach Wunsch (Auswahl im Anhang)
- Inklusive Mineralwasser, Orangen- und Apfelsaft unbegrenzt

Preis pro Person 28,50 €

Halbtagespauschale (bis oder ab Mittagessen) pro Person 23,00 €

Die Preise verstehen sich zuzüglich 7% Mehrwertsteuer

ZUSÄTZLICHE PAUSEN (nur in Verbindung mit einer Pauschale)

- Weitere Kaffeepause mit Kaffee – und Teestation, Teegebäck

Preis pro Person 2,80 €

Die Preise verstehen sich zuzüglich 7% Mehrwertsteuer

- Weitere Kaffeepause mit Kaffee – und Teestation sowie einem Pausensnack nach Wunsch

Preis pro Person 4,20 €

Die Preise verstehen sich zuzüglich 7% Mehrwertsteuer

AUSWAHL PAUSENSNACK

- Teegebäck (Plätzchen, Kekse)
- Schwäbischer Hefezopf
- Brezeln mit und ohne Butter
- Frisches Bauernbrot mit Butter & Schnittlauch
- Croissants
- Süße Stückle
- Obstkorb
- Joghurt / Früchtejoghurt (125g Becher)
- Gemüsesticks mit Dip
- Fingerfood süß: kleine Cocktailplunder
- Fingerfood herzhaft: Blätterteighäppchen mit verschiedenen Füllungen
- Blechkuchen, verschiedene Sorten
- Süßi- Korb: gefüllt mit Schokoriegeln, Gummibärchen, Bonbons etc.
- Vitalkorb: gefüllt mit Äpfeln, Bananen & Müsliriegeln

SPEISENAUSWAHL KATEGORIE A

- Deftiger Linsen-Kartoffeleintopf mit und ohne Debreziner
- Cremiger Kartoffel-Laucheintopf mit und ohne Saiten
- Bunter Gemüseeintopf der Saison
- Chili con Carne mit Hackfleisch und Kidneybohnen
- Minestrone mit Nudelreis und frischem Parmesan

Zu allen Eintöpfen servieren wir Baguette oder Bauernbrot.

SPEISENAUSWAHL KATEGORIE B

- Geschmelzte Maultaschen (mit und ohne Fleisch) mit hausgemachtem Kartoffelsalat
- Fleischkäse aus dem Ofen mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat
- Fleischküchle mit hausgemachtem Kartoffelsalat
- Hausgemachte Gemüsequiche mit Kräuterdip
- Hausgemachte Quiche Lorraine mit Kräuterdip
- Kartoffel- Gemüseauflauf
- Nudelaufwurf mit Schinken & frischen Tomaten
- Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln
- Gaisburger Marsch mit und ohne Fleisch
- Couscous mit frischem Gemüse, scharfer Tomatensauce & Dip

Dessert

- Natur- und Früchtejoghurt (125 g Becher)
- Pudding (125 g Becher)
- Süßi-Korb: gefüllt mit Schokoriegeln, Gummibärchen, Bonbons
- Schlemmerglas 50 ml: Panna Cotta mit zweierlei Fruchtmark
- Schlemmerglas 50 ml: Dunkles Schokoladenmousse mit Cassismark
- Schlemmerglas 50 ml: Joghurtmousse mit Waldfruchtsauce

SPEISENAUSWAHL KATEGORIE C

Schwäbische Klassiker

- Linsengericht mit Spätzle & Saiten
- Gekochte Ochsenbrust in einer leicht scharfen Meerrettich-Schnittlauchsauce dazu Bouillonkartoffeln

Vegetarisch / Vegan

- Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln
- Asiatische Reispfanne mit knackigem Gemüse
- Couscous mit frischem Gemüse, scharfer Tomatensauce & Dip

International

- Asiatische Reispfanne mit frischem Gemüse & marinierten Geflügelstreifen
- Hausgemachte mediterrane Gemüselasagne
- Hausgemachte Lasagne „Bolognese“

Fleischgerichte

- Schweinefiletspitzen nach Art Stroganoff
- Putenrahmgulasch mit frischen Steinchampignons
- Ungarisches Rindergulasch
- Hühnerbrustfiletwürfel mit frischem Gemüse in einer gelben Currysauce
- Kalbsrahmgulasch mit frischen Kräuterseitlingen

zu den Fleischgerichten Beilage nach Wahl

- Spätzle, Nudeln
- Reis, Basmatireis
- Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln
- Hausgemachtes Kartoffelgratin

Salat ODER Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Schlemmerglas 50 ml: Panna Cotta mit zweierlei Fruchtmark
- Schlemmerglas 50 ml: Dunkles Schokoladenmousse mit Cassismark
- Obstauswahl

- Salatbuffet: Blattsalate, Karottensalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Krautsalat dazu zweierlei Dressing